



## VINO ROSSO - SYRAH

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Dopo la diraspatura, le uve vengono lasciate a macerare a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox per circa 10 giorni subendo ripetuti rimontaggi e "delestage".

*After the de-stemming, grapes macerate at a controlled temperature in stainless steel tanks for 10 days with frequently "pum ping-over" and "delestage".*

### DESCRIZIONE

DESCRIPTION

*Si distingue per il colore violaceo. Al naso risaltano note intense ed armoniose di ciliegia, more e spezie. In bocca è imponente, cremoso, ma allo stesso tempo fine, elegante e persistente. Un vino che meglio rappresenta il contra sto della nostra terra.*

*Deep blue with violet nuances. The nose reveals notes of cherry, blackberry and mulberry with remarkable complexity; on the palate is spicy, luscious, embracing and velvety.*

### COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

Servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di servizio tra 16° - 18°C.

*Serve at a temperature between 16° - 18°C in average size stem glasses.*

**Produttore:** Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
**Area di Produzione:** Sicilia Occidentale

**Vitigni:** 100% Syrah  
**Grado Alcolico:** 13% Vol.  
**Colore:** Rosso



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.  
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)